

## Rezept

# Murmel-Pfanne

Ein Rezept von Murmel-Pfanne, am 18.12.2025

## Zutaten

**300 g** reife Kirschtomaten

**3 EL** Pinienkerne

Salz

**1 TL** Balsamessig

Parmesan zum Bestreuen

**2 EL** Butter

**1 TL** Rohrzucker

**150 g** Gabelspaghetti

Pfeffer

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1125 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pinienkerne darin anbraten. Zucker und Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern. Offen 5-10 Min. schmoren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
2. Gleichzeitig die Nudeln in sprudelndem Salzwasser gar kochen, abgießen und abtropfen lassen.
3. Den Balsamessig zu den Tomaten geben, dann die Nudeln in der Pfanne schwenken. Mit Parmesan übertoppeln und zu Tisch bringen.